

Galletas de Azúcar de Harina Integral

Desserts, C-30

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
margarina o mantequilla	12 oz	1 ½ tazas	1 lb 8 oz	3 tazas	<ol style="list-style-type: none"> Usando el accesorio de paleta de la batidora, bata la margarina o mantequilla a velocidad media por 10 minutos hasta obtener una mezcla cremosa.
Azúcar	1 lb 8 oz	3 tazas	3 lb	1 Cuarto 2 tazas	
Huevos enteros congelados (descongelados)	6 oz	¾ tza	12 oz	1 ½ tazas	<ol style="list-style-type: none"> Agregar huevos, vainilla y leche. Mezcle por 1 minuto a baja velocidad o hasta que se suavicen los ingredientes. Raspe las paredes del tazón.
O		O		O	
Huevos grandes frescos (ver Consejo especial)		4 huevos		7 huevps	
Vainilla		1 Cda		2 Cdas	

Harina de trigo integral	1 lb 13 oz	1 Cuarto 2 tzas	3 lb 10 oz	3 Cuartos gl	<p>3. En un tazón separado, combine harina, polvo de hornear, bicarbonato, sal, nuez moscada, y canela. Agregue gradualmente la mezcla cremosa y mezcle por 1 minuto a baja velocidad hasta obtener una mezcla uniforme.</p>
Polvo de hornear		1 Cda		2 Cdas	
Bicarbonato de Soda		1 ½ cda		1 Cda	
Sal		1 ½ cda		1 Cda	
Nuez moscada molida		1 cda		2 cdtas	
Canela molida		1 cda		2 cdtas	
					<p>4. Unte ligeramente una bandeja para hornear (18" x 26" x 1") con aceite antiadherente en aerosol o forre con papel encerado. Haga porciones con un cucharón No. 30 (2 Cdas) en líneas de 4 a lo ancho y 5 a lo largo.</p>
Azúcar	4 oz	1/2 tza	8 oz	1 tza	<p>5. Combine el azúcar y canela y espolvoree sobre las galletas.</p>
Canela molida		2 cda		1 Cda 1 cda	
					<p>6. Hornee hasta que estén ligeramente doradas. En horno convencional a 375° F por 12 minutos o en horno de convección a 350° F por 6 minutos.</p>

Notas

- Para 50 porciones, use 2 oz (2/3 taza) de huevos en polvo y 2/3 taza de agua en vez de huevos frescos.
- Para 100 porciones, use 3 ½ oz (1 taza y 3 cucharadas) de huevos en polvo y 1 taza y 3 cucharadas de agua en vez de huevos frescos.
- Para una textura más suave, sustituya harina enriquecida para todo propósito por la mitad de la harina de trigo integral.

Serving	Yield	Volume
1 galleta. Para el Patrón de Comidas Mejoradas solamente: 1 galleta provee 1 porción de granos/panes.	50 Porciones: Alrededor de 4 lb 11 oz (masa) 100 Porciones: Alrededor de 9 lb 6 oz (masa)	50 Porciones: Alrededor de un cuarto de galón 2 2/3 taza (masa) 50 galletas 100 Porciones: Alrededor de tres cuartos de galón 1 1/3 taza (masa) 100 galletas

Nutrients Per Serving

Calorías	173	Grasa saturada	1.29 g	Hierro	0.78 mg
Proteínas	2.81 g	Colesterol	15 mg	Calcio	30 mg
Carbohydrate	28.22 g	Vitamina A	269 IU	Sodio	207 mg
Grasa total	6.17 g	Vitamina C	0.1 mg	Fibra dietetica	2.1 g